

# Exotische Grillsauce

Die meisten Menschen mögen Steaks noch mehr, wenn es dazu eine exotische Grillsauce gibt. Bei diesem Rezept fügen sich verschiedene Aromen zu einem leckeren Dip zusammen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

1 kg	<a href="#">Tomaten</a>
16 g	<a href="#">Ingwer</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 EL	Olivenöl
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Vollrohrzucker
4 TL	<a href="#">Curry</a>
1 Stk.	Peperoni
1 EL	Balsamico Bianco
1 EL	Johannisbeergelee
1 TL	Zimt

## Zubereitung

1. Für die **Exotische Grillsauce** die Tomaten waschen, am Stielansatz kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser überbrühen. Die Haut abziehen und den Rest klein würfeln.
2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Peperoni von Stiel und Kernen befreien und in dünne Streifen schneiden.

3. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Ingwer dazugeben und kurz mit dünsten lassen. Apfel und Tomaten hinzufügen und alles einmal aufkochen lassen.
4. Peperoni dazugeben und mit Salz, Zucker und Curry würzen. Auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Balsamico-Essig, Johannisbeergelee und Zimt abschmecken.
5. Sauce vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Noch heiß in Flaschen füllen und sofort mit einem Schraubdeckel verschließen. Bis zum Servieren kühl und dunkel lagern.

## **Tipp**

Die exotische Grillsauce ist ungeöffnet mehrere Monate lang haltbar. Sobald die Flasche geöffnet ist, sollte sie im Kühlschrank aufbewahrt und schnell verbraucht werden. Sie schmeckt nicht nur zu Fleisch, sondern auch z.B. als Dip zu Chips.